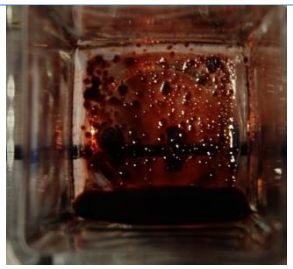
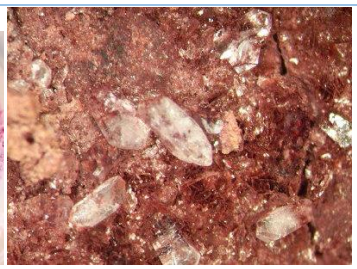
	# *Thema: Wijn* ## Proef 2: kristalliseren van wijn
Onderzoek 	Kunnen er in wijn spontaan kristallen gevormd worden?
Hypothese 	Als we wijn kunnen laten kristalliseren dan zullen we kristallen vinden.
Materiaal 	- rode wijn - bekerglas
Veiligheid 	Geen specifieke veiligheidsmaatregelen.
Werkwijze 	- doe een weinig rode wijn in een bekerglas - laat de wijn aan de lucht verdampen
Waarneming 	Na enkele dagen zijn er kristallen waar te nemen.

	 
Rapport	Ja, in de wijn waren er na enkele dagen kristallen aanwezig. Dit komt doordat het wijnsteenzuur minder goed oplosbaar is in water. Wanneer we wijn aan de lucht laten staan zal de alcohol als eerste verdampen omdat dit een lager kookpunt heeft dan het aanwezige water. Wijnsteenkristallen zijn kristallen die spontaan in de wijn gevormd kunnen worden. Het komt vooral voor bij wijnsoorten die langer houdbaar zijn. Er worden kleine kristallen gevormd.
Bronnen	http://web.archive.org/web/20070208110012/http://www.iucr.org/iucr-top/comm/cteach/pamphlets/20/nl/index.html
Verklaring niveau lln 2e graad	Wordt besproken in het 1ste jaar van de 2de graad chemie tijdens de lessen over scheidingstechnieken. Het is een scheidingstechniek dit vooral steunt op het verschil in oplosbaarheid. De stof die het minst oplosbaar is in het oplosmiddel zal sneller kristallen gaan vormen.
Begrip wetenschapsvak	Chemie – scheidingstechnieken - kristalliseren